

## MENUS DU MOIS DE FEVRIER 2021, ECOLE VERQUIERES

	Lundi	Mardi	Jeudi	Vendredi
Semaine du 01 au 05 février	Macédoine de légumes  Sauté de porc (FR) Flageolets Compote de fruits 	<u>Chandeleur</u> Crêpe champignons Cordon bleu de dinde Carottes persillées  Fromage  Crêpe chocolat	<u>Menu végétarien</u>  Tarte oignons Fricot d'épinards Œuf dur (FR) Fromage  Fruit 	Salade verte  Filet de saumon sauce légère au curry  Ebly aux petits légumes Fromage Dessert 
Semaine du 08 au 12 février	<b>Cordon bleu</b>	<b>Mardi</b>	<b>Jeudi</b>	<b>Vendredi</b>
	Taboulé Moussaka (FR) Fromage  Dessert 	<u>Menu végétarien</u>  Tarte aux poireaux Omelette nature (FR)  Poêlée gourmande de riz Fromage Compote de fruits 	<u>Nouvel an Chinois</u> Nem aux légumes Emincé de dinde (FR) Poêlée de Nouilles Asiatique Fromage  Beignet à l'ananas	Salade verte  Brandade de morue Parmentière  Fruit 
Semaine du 15 au 19 février	Carottes râpées  Alouette de bœuf (FR) Lentilles Pâtisserie 	Salade d'haricots verts Cannellonis à la Bolognaise (FR) Fromage  Compotes de fruits 	<u>Menu végétarien</u>  Œuf dur mayonnaise (FR) Lasagnes légumes du sud au pesto Fromage  Dessert 	Salade composée Meunière de colin Gratin Dauphinois Fromage  Fruit 
Semaine du 22 au 26 février	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>	<b>VACANCES SCOLAIRES</b>

**Information allergènes:** présence possible de céleri, d'œufs, de céréales contenant du gluten, crustacés, poisson, lupin, lait, mollusques, moutarde, fruits à coque, arachides, graines de sésame, sulfites et soja dans notre laboratoire de cuisine.

(FR): viande d'origine Française

(UE): viande d'origine Union Européenne

Produits Bio:



: pêche durable

**A noter: Les menus peuvent être modifiés en fonction des arrivages**

Menus élaborés dans notre laboratoire de cuisine *Les Délices de Julien* - ZAC de la Plaine 13440 Cabannes  
Agrément sanitaire Européen N°13.018.004

*Menus validés par une diététicienne,  
de la société Agap-pro*

